

Speisekarte

Vorspeisen

Gebackene Eier im bunten Salatnest, dazu eine Honig-Senf-Vinaigrette und frisches Baguette	6,80 €
Frittierte Feta-Ecken auf Tomaten-Olivenconfit, dazu ein Kräuter-Röstbrot	5,70 €
Serranoschinken mit karamellisiertem Spinat und Pizza-Crumble	6,30 €
Apfel-Lachs-Tatar an einer Meerrettichcreme mit Reibekuchensticks	6,40 €

Suppen

Cremige Bärlauchsuppe mit Schwarzbrot-Croutons	4,60 €
Erbsen-Minze-Suppe mit Wildlachs	6,20 €
Hühnersuppe mit Zitrone und Spinat	5,40 €

Fisch und Vegetarisch

Butterweiche Filets vom Wels auf Rahmspitzkohl mit gebräunten Kartoffeln	13,60 €
Steinbeißerfilet im Speckmantel an einer Senfsoße auf Fenchel-Paprika-Gemüse, dazu Kartoffelpüree	14,70 €
Gebratenes Kabeljaufilet auf Currygemüse mit Basmatireis	12,80 €
Gemüseschnitzel von Kohlrabi und Blumenkohl mit einer Kräutercreme, dazu Spaghetti mit Bärlauch-Pesto	9,50 €

Fleisch

Roastbeef-Röllchen mit einer Kresse-Creme und Frühlingslauch, dazu Speckbohnen und Steak-House-Fries	16,30 €
Kalbsroulade mit einer Pestofüllung an Kräutersoße, dazu Romanescoröschen und Kartoffelstampf	17,60 €
Lammkeulenbraten auf Wurzelgemüse aus dem Ofen mit Apfel-Zwiebel-Creme und Rosmarinkartoffeln	15,50 €
Zarte Filethappen von der Schweinelende in Mascarpone-Pfeffersoße auf Bandnudeln mit Pfannengemüse	13,80 €
Bärlauchschnitzel Schweineschnitzel mit Bärlauch und Käse gefüllt, dazu Buttergemüse und Pellkartoffeln mit Kräuterquark	12,90 €
Saltimbocca vom Hähnchenbrustfilet an fruchtiger Mangosoße mit Paprika-Zucchini-Gemüse und Kräuterreis	14,20 €

Dessert

Eis und Heiß, das ist Vorfreude auf 3 Kugeln Vanilleeis mit heißen Himbeeren und Sahne	6,20 €
Eierlikör-Panna-Cotta auf einem Schokoladenspiegel mit einem Hauch Röstkaffee	5,20 €
Crème Caramel mit frischen Früchten	5,60 €
Himbeer-Lychee-Terrine mit Mangopüree und Schokoladenspäne	5,90 €

Spezialität des Hauses

Gebackenes Eis Vanilleeis in einer warmen Kokos-Mandelhülle auf beeriger Grütze, garniert mit frischen Früchten	6,80 €
--	--------